

ชื่อเรื่อง	คุณภาพของผลมะละกอในพื้นที่จังหวัดชุมพร
ผู้แต่ง	กนกพร บุญญะอดิชาติ นาคยา มนต์รี และเจณรงค์ มะลิพันธ์
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 55-58 (2553)
คำสำคัญ	มะละกอ; แยกคำ; คุณภาพผล

บทคัดย่อ

การศึกษาคุณภาพผลมะละกอ (*Carica papaya* L.) พันธุ์แยกคำ แยกนวล และเนื้อสีเหลือง ในพื้นที่จังหวัดชุมพร ที่ระยะการเปลี่ยนสีผิวผล 50 75 และ 100 เปอร์เซ็นต์ โดยวางไว้ที่อุณหภูมิห้อง 29 ± 2 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 92 ± 2 เปอร์เซ็นต์ พบว่าคุณภาพภายนอกโดยทั่วไปมะละกอทุกพันธุ์มีรูปทรงผลยาว (elongate) มะละกอพันธุ์แยกคำในระยะเริ่มเปลี่ยนสีมีผิวสีเขียวเข้ม ส่วนแยกนวลและเนื้อสีเหลืองมีสีเขียวอ่อน สีผิวผลที่ระยะการเปลี่ยนแปลง 5-25 เปอร์เซ็นต์ของทุกพันธุ์อยู่ในกลุ่มสีเขียว (Green 137) มะละกอพันธุ์แยกคำและเนื้อสีเหลืองมีน้ำหนักผลเฉลี่ย 2,100 กรัม และแยกนวลหนัก 1,900 กรัม มะละกอพันธุ์แยกคำและแยกนวลแสดงอาการจุดด่างวงแหวน (papaya ring spot virus; PRSV) และโรคที่มีเชื้อสาเหตุจากเชื้อราบนผิวผล มะละกอพันธุ์แยกนวลใช้เวลาในการเปลี่ยนสีผิวผลจากระยะ 5 เปอร์เซ็นต์ ไปเป็นระยะสีผล 75 และ 100 เปอร์เซ็นต์ เร็วกว่าพันธุ์แยกคำและเนื้อสีเหลือง มะละกอทุกพันธุ์มีรูปทรงช่องว่างกลางผลเป็นแบบรูปทรงค่อนข้างเป็นรูปดาว มีเนื้อหนา 3.0 เซนติเมตร และมีค่าของแข็งที่ละลายน้ำได้เฉลี่ย 10% มะละกอพันธุ์แยกคำมีความแน่นเนื้อมากกว่าพันธุ์แยกนวลและพันธุ์เนื้อสีเหลือง มะละกอพันธุ์แยกคำและพันธุ์แยกนวลมีสีเนื้อส้มแดงแต่มะละกอพันธุ์เนื้อสีเหลืองมีสีเนื้อส้มเหลือง คะแนนเฉลี่ยด้านรสชาติ และความชอบอยู่ในช่วงความชอบเล็กน้อย-ปานกลาง